

Bizcocho de yogur y chocolate, la forma más sencilla de hacerlo

Los [bizcochos](#) son siempre una buena idea. Muy fáciles de hacer, todos los hemos elaborado de forma casera al menos una vez en la vida: es la clásica receta con la que nos estrenamos cuando queremos preparar un postre casero o lanzarnos a probar esa nueva amasadora que nos han regalado en las últimas Navidades. Además, los bizcochos son muy nutritivos y si los preparamos en casa nos ahorramos los posibles conservantes y colorantes que le añaden a los que encontramos en las estanterías del supermercado. **Una de las recetas que más triunfa es la del bizcocho de yogur y chocolate**, dos ingredientes que te enamorarán al primer bocado.

Receta del bizcocho de yogur y chocolate



La cantidad de chocolate y el sabor a él depende de las cucharaditas de cacao en polvo que le agreguemos.

¿Qué ingredientes necesitamos?

- 300 gramos de harina
- 300 gramos de azúcar
- 150 gramos de cacao en polvo
- 150 ml de aceite de oliva
- 1 yogur natural
- 4 huevos L
- 1 sobre de levadura tipo Royal

¿Cómo lo elaboramos?



Podemos jugar con la forma del molde elegido para que nuestro bizcocho de yogur y chocolate nos salga de una forma u otra

Como la masa tarda muy poco en prepararse, lo ideal es que mientras tanto **precalentemos el horno a 200°C** y no perdamos tiempo posteriormente en este paso. En repostería siempre usaremos el calor proveniente de las resistencias superiores e inferiores, a no ser que la receta especifique lo contrario, de este modo lograremos que suba y que se haga bien por todos lados.

Mientras vamos precalentando el horno, **mezclamos en un bol todos los ingredientes** añadiendo poco a poco y comenzando por los sólidos. Los mezclamos insistentemente con una batidora de repostería a ser posible o manualmente, pero es importante que no nos dejemos grumos y seamos constantes.

Reservamos la masa y prepararemos el molde que vayamos a usar. **Lo engrasamos bien con un poco de mantequilla** para que posteriormente podamos desmoldar bien, tanto en la base como en las paredes. Agregamos la masa y con una pala dejamos la parte superior lo más lisa posible.

Metemos en el horno 30 minutos a 200°C. Antes de apagarlo, comprobamos pinchando con un palillo de dientes si ya está hecho por dentro. Lo sacamos, dejamos enfriar unos minutos para que sea más fácil desmoldarlo sin que se rompa y lo dejamos otro rato sobre una rejilla para que coja temperatura ambiente también por su base. Lo ideal es conservarlo fuera del frigorífico y tomar en un par de días como mucho. Si quieres hacerlo de fresa o vainilla en lugar de preparar un bizcocho de yogur y chocolate, el proceso será el mismo, pero en lugar de cacao en polvo añadiremos fresa o vainilla en polvo. La encontrarás en la parte de desayuno de tu hipermercado habitual.



Para hacerlo sin sabor a chocolate, basta con eliminar el cacao de la lista de ingredientes. El resto de pasos se mantienen igual.